



**PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO NRO. 094 DE 2022**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE FORMULAN CARGOS**

Armenia, 19 de abril de 2023

**EXPEDIENTE** : 094 de 2022  
**INVESTIGADO** : ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO TODOQUESOS  
**FECHA DE INFRACCIÓN** : 31 DE MARZO DE 2022.

La Secretaría de Salud del Municipio de Armenia, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las señaladas en la Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 780 de 2016; procede a proferir auto de Formulación de Cargos, en contra del establecimiento de comercio **TODOQUESOS**, ubicado en la Carrera 21 número 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCILA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29613874, de o quien haga sus veces al momento de notificarse el presente auto.

**FUNDAMENTOS DE HECHO:**

**Primero:** En desarrollo una visita programada el día 31 de marzo del 2022 por los funcionarios de la Secretaría de Salud del Municipio de Armenia Quindío, se pudo constatar que el establecimiento de comercio **TODOQUESOS** NIT 29613874-7, ubicado en la CR 21 18 29, propietario **MARIA LUCILA GRISALES GIL**, identificada con cedula de ciudadanía 29613874, o quien haga sus veces de la notificación del presente auto, se pudo observar que el establecimiento incumplió las medidas sanitarias impuestas en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendios de Alimentos y Bebidas R-SS-PSS-279 N° 107-2022, dando como resultado que las condiciones de pisos, paredes y drenajes les hace falta de limpieza y desinfección, además presentan humedad, en los techos, puertas, iluminación y ventilación, se pudo evidenciar que hay presencia de telarañas, y hace falta el vidrio de la reja de la puerta, las instalaciones sanitarias, les hace falta toallas desechables y técnicas de lavado de manos, se puede evidenciar que en las áreas de exhibición les hace falta bastante limpieza, se puede observar alimentos en el piso, las superficies que tienen contacto con el alimento también arrojan falta de limpieza, el establecimiento no presenta reconocimiento médico y no cumplen con las practicas higiénicas de dotación, además no presenta capacitación en manipulación higiénica de alimentos, les hace falta el registro de limpieza del tanque de agua, aunado a esto no presenta registro de residuos sólidos, el control integral de plagas no lo presenta, pues se logró detectar presencia de telarañas, les hace falta mucha limpieza y desinfección en las áreas de los equipos y los soportes documentales de saneamiento no los presenta, las condiciones de almacenamiento se logró evidenciar mucho desorden elementos que no deben estar en la bodega tales como (llantas, elementos metálicos y entre otros), se observó que hay desprendimiento de pintura en las paredes, la puerta presenta oxido y la mesa de madera para almacenar los quesos, se pudo evidenciar que hay presencia de felinos en la bodega, por lo que se toma un concepto sanitario desfavorable del 47,25%.

**Segundo:** Al momento de la visita que realizaron los Funcionarios de la Secretaría de Salud, se pudo evidenciar que mediante Acta de Aplicación de Medida Sanitaria, fechada el día 31 de marzo de 2022, se aplica medida sanitaria consistente en la suspensión parcial de actividades del establecimiento de comercio **TODOQUESOS** NIT 29613874-7, ubicado en la CR 21 18 29, propietario **MARIA LUCILA GRISALES GIL**, identificada con cédula de ciudadanía 29.613 874, o quien haga sus veces de la notificación del presente auto.

ES  
TODOS





**Tercero** El día 13 de mayo del 2022 se realizó de nuevo inspección mediante Acta de Visita-Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, Número 365-2022, y se pudo evidenciar que por parte del establecimiento de comercio se han realizado algunos correctivos encontrados en la anterior acta, pero aún continúan las condiciones higiénico sanitarias en la cava y una gran cantidad de telarañas, además falta mucha limpieza en el área de expendio y almacenamiento, se observan alimentos directamente en el suelo, por lo que no se levanta la medida sanitaria

**Cuarto:** Que el día 14 de junio del año de 2022 expide traslado de proceso sancionatorio, mediante oficio SS-PSS-SP-1522, donde se identifican todas las variables y circunstancias de modo tiempo y lugar a tener en cuenta para el desarrollo del debido Proceso Administrativo, acto posterior, se radica en la oficina jurídica de la secretaría de salud del municipio de Armenia, Formato de Traslado, se hace remisión de un expediente que consta de 1 carpeta y 14 folios para tomar las medidas administrativas necesarias, que permitan detener el menoscabo de los derechos del personal que labora y personas que frecuentan el establecimiento de comercio TODOQUESOS NIT 29613874-7, ubicado en la CR 21 18 29, propietario MARIA LUCILA GRISALES GIL, identificada con cédula de ciudadanía 29 613.874, o quien haga sus veces de la notificación del presente auto.

**Quinto:** Teniendo en cuenta lo anterior, por medio de auto calendado el día 29 de noviembre de 2022, se resolvió avocar conocimiento del proceso administrativo sancionatorio, en contra del presunto infractor, **TODOQUESOS** con NIT. 29613874-7, ubicado en la Carrera 21 No. 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCÍA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29.613.874.

**Sexto:** Que el día 7 de diciembre de 2022, en las instalaciones del área de Salud Pública de la Secretaría de Salud Municipal, ubicadas en el piso 1 del Centro Administrativo Municipal- CAM, se notificó por aviso a **MARÍA LUCÍA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29.613.874, en calidad de propietaria de **TODOQUESOS** con NIT. 29613874-7, ubicado en la Carrera 21 No. 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, del Auto por medio del cual se Avoca Conocimiento, dentro del proceso administrativo sancionatorio No. 094 de 2022.

El informe aludido y los documentos probatorios que reposan en el expediente, contienen elementos suficientes para que la Secretaría de Salud del Municipio de Armenia (Q), disponga el inicio de proceso administrativo sancionatorio.

Con el propósito de verificar si los hechos son constitutivos de infracciones a las normas de salud pública, si existen circunstancias de exoneración de responsabilidad a la luz de la ley, agravantes o atenuantes, la suscrita funcionaria:

## II-. FUNDAMENTOS DE DERECHO:

### - Constitucionales:

#### Artículo 49 de la C.P.:

*"(...) La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. (...)"*



Nit 890000464-3

Secretaría de Salud  
Despacho

Legales:

**Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"**

**Vigilancia y Control**

**"Artículo 564.** *Corresponde al Estado como regulador de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud."*

**Medidas de seguridad**

**"Artículo 576.** *Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:*

- a) *Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;*
- b) *La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios;*
- c) *El decomiso de objetos y productos;*
- d) *La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- e) *La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

**PARÁGRAFO.** *Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."*

**Sanciones**

**"ARTÍCULO 577. INICIO DE PROCESO SANCIONATORIO.** *La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.*

*Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.*

*La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:*

- a. *Amonestación;*
- b. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. *Decomiso de productos;*

ES  
TODOS



carretera 17 No 16 00, Armenia Q - CAM Piso Principal C P  
63000  
Tel: (6) 74 / 100 Fax: 140  
Secretaria.de.salud@armenia.gov.co



Nit. 890000464-3

**Secretaría de Salud  
Despacho**

d. *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*

e. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo. (...)*"

**Ley 715 de 2001** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros. (...)".

*"(...) Artículo 44: Competencias de los municipios. Corresponde a los municipios dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual cumplirán las siguientes funciones, sin perjuicio de las asignadas en otras disposiciones (...).*

*(...) 44.3.3. Además de las funciones antes señaladas, los distritos y municipios de categoría especial, 1°, 2° y 3°, deberán ejercer las siguientes competencias de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud humana presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales.(...)*

*(...) 44.3.3.2. Vigilar las condiciones ambientales que afectan la salud y el bienestar de la población generadas por ruido, tenencia de animales domésticos, basuras y olores, entre otros.(...)*

*(...) 44.3.5. Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros.*

*44.3.6. Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9ª de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan. (...)"*

**Decreto 780 de 2016** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social".

*(...) Artículo 2.8.8.1.1.10. Funciones de las Direcciones Municipales de Salud. Las direcciones municipales de salud o la dependencia que haga sus veces, tendrán las siguientes funciones en relación con el Sistema de Vigilancia en Salud Pública:*

a. *Desarrollar los procesos básicos de vigilancia de su competencia, de acuerdo con lo previsto en la Ley 715 de 2001 y de conformidad con lo dispuesto en el presente Capítulo o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan;*

*(...)*

**Artículo 2.8.8.1.4.2. Autoridades Sanitarias del Sistema de Vigilancia en Salud Pública.** *Para efectos de la aplicación del presente Capítulo, entiéndase por Autoridades Sanitarias del Sívigila, el Ministerio de Salud y Protección Social; el Instituto Nacional de Salud, INS; el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. las*

ES  
TODAS



Carrera 17 No 15-00, Armenia Q. - CAM Paso Principal, C. P.  
63000  
Tel (8) 7417100 Ext. 140.  
Secretariadesalud@armeria.gov.co



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Despacho**

*Direcciones Territoriales de Salud, y todas aquellas entidades que de acuerdo con la ley ejerzan funciones de vigilancia y control sanitario, las cuales deben adoptar medidas sanitarias que garanticen la protección de la salud pública y el cumplimiento de lo dispuesto en esta norma, así como adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que hubiere lugar.*

**Artículo 2.8.8.1.4.3 Medidas sanitarias.** *Con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva, se consideran las siguientes medidas sanitarias preventivas, de seguridad y de control:*

- a. Aislamiento o internación de personas y/o animales enfermos;
- b. Cuarentena de personas y/o animales sanos;
- c. Vacunación u otras medidas profilácticas de personas y animales;
- d. Control de agentes y materiales infecciosos y tóxicos, vectores y reservorios;
- e. Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas;
- f. Clausura temporal parcial o total de establecimientos;
- g. Suspensión parcial o total de trabajos o servicios;
- h. Decomiso de objetos o productos;
- i. Destrucción o desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso;
- j. Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos.

(...)

**Parágrafo 2.** *Las medidas de seguridad son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar.*  
(...)

**NORMAS PRESUNTAMENTE TRANSGREDIDAS:**

De los hechos anteriores, se infiere una presunta violación a las siguientes normas:

**Ley 9 de 1979** "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias".

**Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

"(...) **Artículo 1. Objeto.** *La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas*".

"(...) **ARTÍCULO 6. CONDICIONES GENERALES.** *Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución,*

ES  
TODOS



carrera 17 No 16 00. Armenia Q. CAM Piso Principal. C.P.  
53000.  
Tel: (6) 747 1100 Ext. 140  
Secretariadesalud@armenia.gov.co



Nit. 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Despacho**

comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: (...)

**(...) 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

**3.1** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**3.2.** Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

**3.3.** Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

**3.4.** El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.

**3.5.** El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**3.5.1.** Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

**3.5.2.** Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

**3.5.3.** Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

**3.5.4.** Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad. (...)

**(...) 5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

**5.1.** Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

**ESPA**  
**TODAS**



carretera 17 No 16 00 Armenia Q. - CAM Piso Principal, C. P.  
63000  
Tel: (6) 7417100 Ext. 140.  
Secretariadesalud@armenia.gov.co



5.2 Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3 El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes. (...)

#### (...) 6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.5 Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

( ) Artículo 7: Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

#### 1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

#### 2. PAREDES





Nit 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Despacho**

**2.1.** En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

**2.2.** Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

**3. TECHOS**

**3.1.** Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

**3.2.** En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección.

**3.3.** En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfección.

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

**4.1.** Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

**4.2.** Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

**5. PUERTAS**

**5.1.** Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

**5.2.** No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas. (...)

**ESPA  
TODAS**



carrera 17 No 16 00, Armonía Q - CAM Piso Principal, C. P.  
63000  
Tel: (6) 7417100 Ext. 142  
Secretariadesalud@armonia.gov.co





Nº 890000464-3

**Secretaría de Salud  
Despacho**

**( ) 7 ILUMINACIÓN**

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2o de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claroboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

**8. VENTILACIÓN**

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

**Artículo 8. Condiciones generales.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**Artículo 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. (...)

(...) 3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**ES  
TODOS**



carrera 17 No 16-00, Armonía Q - CAM Piso Principal, C.P.  
61000  
Tel: (6) 741 7100 Ext. 140.  
Secretariadesalud@armonia.gov.co



4. *Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.*

5. *Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.*

6. *En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.*

7. *Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.*

8. *En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.*

9. *Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.*

10. *Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (...)*

**(...) Artículo 11. Estado de salud.** *El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1. *Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*

2. *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*

3. *En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos*

4. *La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir*



*un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.  
(.)*

**(...) ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.** *Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*

*Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*

**(...) Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** *Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

*1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.*

*2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*

*3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.*

*4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u*



Nit 890000464-3

**Secretaría de Salud  
Despacho**

objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. (...)

(...) **ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a



Nº 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Despacho**

disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. *Limpieza y desinfección.* Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

3. *Control de plagas.* Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**ARTÍCULO 27. CONDICIONES GENERALES.** Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

- a) La contaminación y alteración;
- b) La proliferación de microorganismos indeseables;
- c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

**ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: (...)

(...) 2. *El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18oC o menor.*

3. *El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

4. *El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (...)*

ES  
TODOS



carrera 17 No 16 00, Armenia Q - CAM Piso Principal, C.P.  
61000  
Tel (6) 741 7100 Ext. 140  
Secretaria.salud@armenia.gov.co



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Despacho**

(...) **ARTÍCULO 31. EXPENDIO DE ALIMENTOS.** El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

2. Contar con la infraestructura adecuada. (...)

(...) 4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la presente resolución. ( )

(...) **Artículo 34. Equipos y utensilios.** Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

**Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: (...)

(...) 5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. (...)

(...) 8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. (...).

### III.- PRUEBAS

Pruebas y documentos que figuran en el expediente:

En el plenario obran las pruebas documentales, que, a la luz de lo previsto en las normas inherentes a la conservación y protección de la salud pública, sirven de fundamento para la formulación de cargos en el proceso sancionatorio que se adelanta en contra del establecimiento de comercio **TODOQUESOS**, ubicado en la Carrera 21 número 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCILA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29613874. Las pruebas documentales incorporadas a la foliatura son las siguientes:

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos número 107 de 2022 fechado el 31 de marzo de 2022. Ocho (8) folios.
- Acta de aplicación de medida sanitaria Código: R-SS-PSS-059 fechado el 31 de marzo de 2022. Dos (2) folios.
- Acta de visita - Diligencia de inspección, vigilancia y control número 365 de 2022 fechado el 13 de mayo de 2022. Dos (2) folios.

ESPA  
TODAS



Carrera 17 No 16-00, Armenia Q - GAM Piso Principal, C. P.  
63000  
Tel: (6) 7417100 Ext: 140  
Secretariadesalud@armenia.gov.co



- Oficio traslado de actas originales para proceso administrativo sancionatorio SS-PSS-SP-1525 fechado el 14 de junio de 2022. Un (1) folio.
- Certificado de matrícula mercantil del establecimiento de comercio TODOQUESOS identificado con el NIT 29613874-7, expedido por la Cámara de Comercio de Armenia, fechado el 24 de junio de 2022. Un (1) folio.
- Auto por medio del cual se avoca conocimiento dentro del Proceso Administrativo Sancionatorio número 094 de 2022, fechado el 29 de noviembre de 2022. Dos (2) folios.
- Oficio de citación para notificación personal SS-PSS-DP-5319 del Auto por medio del cual se avoca conocimiento dentro del Proceso Administrativo Sancionatorio número 094 de 2022, fechado el 9 de noviembre de 2022. Un (1) folio.
- Notificación por aviso del Auto por medio del cual se avoca conocimiento dentro del Proceso Administrativo Sancionatorio número 094 de 2022, fechado el 29 de noviembre de 2022. Un (1) folio.

#### IV CONSIDERACIONES:

Con base a los hechos expuestos y las evidencias observadas en el desarrollo de las actividades de inspección realizadas por el personal técnico adscrito a la Secretaría de Salud del Municipio de Armenia, las cuales demuestran un incumplimiento flagrante a la normatividad sanitaria, generando un riesgo para la salud individual y colectiva, imponiendo la sanción a que haya lugar de acuerdo a los criterios establecidos en el artículo 2.8.8.1.4.19. y siguientes del Decreto 780 de 2016 y en el Título XI de la ley 9ª de 1979, y demás normas reglamentarias aplicables pública se considera surtir proceso administrativo sancionatorio según lo estipulado en el artículo 47 y siguientes de la Ley 1437 de 2011 y las sanciones establecidas en la normatividad sanitaria, en contra del del establecimiento de comercio **TODOQUESOS** con NIT. 29613874-7, ubicado en la Carrera 21 No. 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCÍA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29.613.874.

#### V.- TRÁMITE Y COMPETENCIA:

Todas las actuaciones que obran en la foliatura, hasta la presente formulación de cargos, se han surtido con observancia al debido proceso, de conformidad con lo dispuesto en la constitución política de Colombia, en la Ley 1437 de 2.011 y las normas sanitarias especiales que regulan la materia.

La competencia del Municipio de Armenia - Secretaría de Salud, para ejercer actividades de vigilancia y control, están contenidas en el artículo 44.3.1 de la Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011 artículo 47

Teniendo en cuenta los hechos enunciados, el material probatorio recaudado y la calificación de los mismos, se pretende lograr el acatamiento de los requerimientos traídos por las normas citadas, propendiendo por el cumplimiento de las condiciones sanitarias, específicamente en lo relacionado con aspectos del uso de estos instrumentos en zonas de uso público.



Nit. 890000464-3

**Secretaría de Salud  
Despacho**

En mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos por violación a lo dispuesto en el artículo 6 numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 5.1, 5.2, 5.3 y 6.5; artículo 7 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 7.1, 7.2, 7.3, 8.1 y 8.2, artículo 8; artículo 9 numerales 1, 2, 3 y 10; artículo 11 numerales 1 al 4; artículos 12; artículo 14 numerales 1 al 14; artículo 26 numerales 1 y 3; artículo 27, artículo 28 numerales 2, 3, 4; artículo 31 numerales 1, 2 y 4; artículo 34 y artículo 35 numerales 5 y 8 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en contra del establecimiento de comercio **TODOQUESOS**, ubicado en la Carrera 21 número 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCILA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29613874.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar personalmente al establecimiento de comercio **TODOQUESOS** con NIT. 29613874-7, ubicado en la Carrera 21 No 18-29 de la ciudad de Armenia, Quindío, de propiedad de **MARÍA LUCÍA GRISALES GIL**, identificada con la cédula de ciudadanía número 29.613.874 del contenido del presente auto, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 66 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO TERCERO:** Conceder el término de quince (15) días siguientes, contados a partir de la notificación de este auto al investigado, para que ejerza su derecho de defensa, presente los descargos y solicitar y aportar las pruebas que pretenda hacer valer dentro de este proceso, a fin de desvirtuar los cargos formulados.

**ARTÍCULO CUARTO:** Contra el presente auto de trámite no procede ningún recurso.

Dado en Armenia (Q) los diecinueve (19) días del mes de abril de 2023.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**LINA MARÍA GIL TOVAR**  
Secretaría de Salud  
Municipio de Armenia

Proyectó: Ángela Camila Cardona Patiño - Contratista S.S. *PCA*  
Elaboró: Diana M Chica O - Contratista S.S.  
Revisó: Bladimir Morales Correa - Profesional Universitario S.S. *BC*

**ES PARA TODOS**



Carrera 17 No 16-00 Armenia Q - CAM Pisc. Principal C. 11  
63000  
Tel: (6) 741/100 Ext: 140  
Secretariadosalud@armenia.gov.co